HUDSON

MANUALE PER L'UTILIZZATORE
USER MANUAL

MACCHINARIO / *EQUIPMENT:*

PELAPATATE
POTATOES-PEELERS

MODELLO / *MODEL:*

PE 20 BS

La HUDSON MESA S.r.l. è lieta di congratularsi con Voi per l'acquisto di questo macchinario che sicuramente saprà soddisfare ogni Vostra aspettativa.
Vi preghiamo di voler prendere attentamente visione delle informazioni contenute nel presente "manuale per l'utilizzatore" prima di installare ed utilizzare l'apparecchiatura.
Questo libretto contiene importanti informazioni riguardanti l'installazione, la sicurezza d'uso e la manutenzione dell'apparecchiatura.
Conservate con cura il presente libretto per ogni ulteriore consultazione da parte dei vari operatori.
Il costruttore declina ogni responsabilità nel caso in cui non venissero rispettate le avvertenze contenute nel presente libretto.
Questo macchinario è stato accuratamente controllato in fabbrica, prima della consegna al Cliente.

HUDSON MESA S.r.l. *is glad to offer You its congratulations for the purchasing of the present equipment that will certainly come up to Your expectations.*
You are kindly invited to carefully read all the informations contained in the present "user manual" before installing and using the equipment.
This manual contains important informations concerning installation, use and maintenance of the equipment.
Preserve with care the present manual for each further consultation of the various operators.
The manufacturer declines each responsability in the case in which the contents of this manual will not be respected.
This equipment has been accurately checked before the delivery to the Customer.

DICHIARAZIONE DI CONFORMITA'
DECLARATION OF CONFORMITY

Si dichiara che il: **PELAPATATE**
We declare that the: *POTATOES-PEELER*

Modello: **PE 20 BS**
Model:

Rif. macchinario: ☐☐ ☐☐☐☐ ☐☐
Equipment ref.:

risponde all'articolo 3 della direttiva macchina 89/392/CEE con successiva modifica 91/368/CEE - 93/44/CEE - 93/68/CEE in rispondenza ai requisiti essenziali dell'allegato 1.

responds to article 3 of the machines' directive 89/392/CEE and subsequent modifications 91/368/CEE - 93/44/CEE - 93/68/CEE responding to the essential requires of the enclose 1.

HUDSON MESA S.r.l.
San Giorgio s/L - MI - Italy

L'Amministratore Delegato e Responsabile Tecnico:
The Managing Director and Technical Responsible:
BALLARATI Umberto

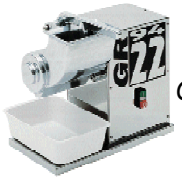
CE

QUELLO CHE PRODUCIAMO
WHAT WE DO PRODUCE

PELAPATATE
POTATOES-PEELERS

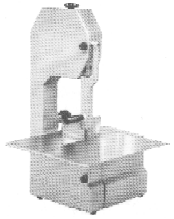
TRITACARNE
MEAT-MINCERS

PULISCICOZZE
MUSSELS-CLEANERS



GRATTUGE
CHEESE-GRATERS

MONORIDUTTORI
SINGLE-HUB UNIV. MACH.



SEGAOSSI
BAND-SAWS

BIRIDUTTORI
DOUBLE-HUB UNIV. MACH.

CUTTERS
CUTTERS

MOTORIDUTTORI
SMALL-HUB UNIV. MACH.

DISSIPATORI DI RIFIUTI
WASTE-DISPOSERS

STERMINATORI DI INSETTI
FLYING-INSECTS DESTROYER

INDICE GENERALE
TABLE OF CONTENTS

Pag. 03 .... CARATTERISTICHE TECNICHE
Page 03 .... TECHNICAL CHARACTERISTICS

Pag. 04 .... INDIVIDUAZIONE DEI COMPONENTI
Page 04 .... DETAILS LOCATION

Pag. 05 .... INSTALLAZIONE ED USO
Page 06 .... INSTALLATION AND USE

Pag. 09 .... PULIZIA E MANUTENZIONE
Page 10 .... CLEANLINESS AND MAINTENANCE

Pag. 09 .... DATI DI TARGA
Page 10 .... DATA-PLATE

Pag. 11 .... GUASTI E MALFUNZIONAMENTI
Page 12 .... BREAKDOWNS AND MALFUNCTIONS

Pag. 11 .... DEMOLIZIONE DEL MACCHINARIO
Page 12 .... DEMOLITION OF THE EQUIPMENT

Pag. 13 .... SCHEMA ELETTRICO E DI COLLEGAMENTO
Page 13 .... ELECTRIC DIAGRAM AND CONNECTION

Pag. 14 .... CAMBIO DI TENSIONE
Page 14 .... CHANGING THE VOLTAGE

Pag. 15 .... VISTA ESPLOSA
Page 15 .... EXPLODED VIEW

Pag. 16 .... ACCESSORI OPZIONALI
Page 16 .... OPTIONALS

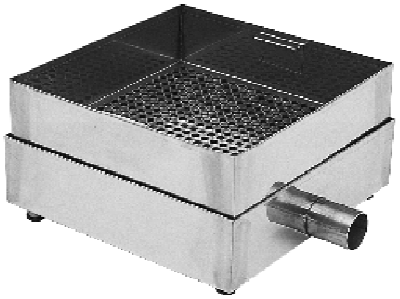
Pag. 17 .... QUELLO CHE PRODUCIAMO
Page 17 .... WHAT WE DO PRODUCE

Pag. 18 .... DICHIARAZIONE DI CONFORMITA'
Page 18 .... DECLARATION OF CONFORMITY

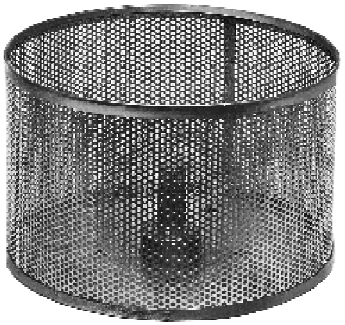
CARATTERISTICHE TECNICHE
TECHNICAL CHARACTERISTICS

STRUTTURA:	**INOX (AISI 430)**
STRUCTURE:	*STAINLESS-STEEL (AISI 430)*
TRAMOGGIA DI CARICA:	**ABS per alimenti**
LOADING HOPPER:	*ABS for aliments*
PIANO GIREVOLE:	**Fusione anticorodal con carborundum**
TURNING-PLATE:	*Anticorodal casting with carborundum*
LAMIERA ABRASIVA:	**INOX (AISI 430) con abrasivo**
ABRASIVE-SHEET:	*S/S (AISI 430) with abrasive*
INGRESSO ACQUA:	**Elettrovalvola 3/4”**
WATER INFLOWING:	*Electrovalve 3/4”*
SCARICO:	**Diam. mm.80**
EXHAUST:	*Diam. mm.80*
MOTORE:	**Ventilato, con termico salvamotore**
MOTOR:	*Ventilated, with thermal protection*
ROTAZIONE PIANO GIREVOLE:	**ca. 230 giri/min.**
ROTATION OF TURNING-PLATE:	*abt. 230 rpm*
TRASMISSIONE:	**Cinghia dentata**
DRIVING:	*Toothed belt*
POTENZA MOTORE:	**1100W**
ELECTRIC POWER:	*1100W*
CAPACITA’ DI CARICO MASSIMO:	**ca. Kg.20**
MAX. LOADING CAPACITY:	*abt. Kg.20*
CICLO DI PELATURA:	**ca. 3 minuti**
PEELING CYCLE:	*abt. 3 minutes*
PRODUZIONE:	**ca. Kg.500/h**
OUTPUT:	*abt. Kg.500/h*
COMANDI:	**Pulsanti IP55 funzionanti a 24V**
CONTROLS:	*Push-buttons IP55 working at 24V*
PESO NETTO:	**Kg.71**
NET WEIGHT:	*Kg.71*
LIVELLO PRESSIONE ACUSTICA:	**Inferiore a 70 dB (A)**
ACOUSTIC PRESSION LEVEL:	*Lower than 70 dB (A)*

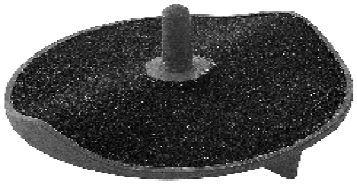
OPTIONALS



FILTRO INOX
STAINLESS-STEEL FILTER



CENTRIFUGA LAVAVERDURE
CENTRIFUGUE FOR VEGETABLES



PIANO GIREVOLE PELACAROTE
TURNING PLATE FOR CARROTS

PIANO GIREVOLE PELACIPOLLE
TURNING PLATE FOR ONIONS

VISTA ESPLOSA
EXPLODED VIEW

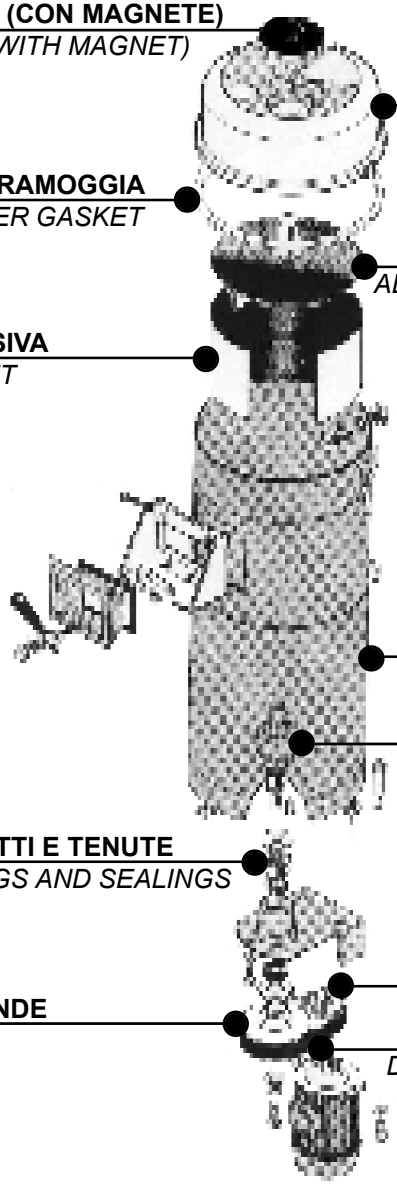
COPERCHIETTO (CON MAGNETE)
BLACK COVER (WITH MAGNET)

TRAMOGGIA DI CARICA
LOADING-HOPPER

GUARNIZIONE TRAMOGGIA
LOADING-HOPPER GASKET

PIANO GIREVOLE
ABRASIVE TURNING-PLATE

LAMIERA ABRASIVA
ABRASIVE SHEET



ELETTROVALVOLA (3/4")
ELECTROVALVE (3/4")

PERNO CON BICCHIERE
DRIVING-SLEEVE

SERIE CUSCINETTI E TENUTE
SET OF BEARINGS AND SEALINGS

PULEGGIA PICCOLA
DRIVING-PULLEY

PULEGGIA GRANDE
BELT-PULLEY

CINGHIA DENTATA
DRIVING-BELT (TOOTHED)

INDIVIDUAZIONE DEI COMPONENTI
DETAILS LOCATION

TRAMOGGIA DI CARICA
LOADING-HOPPER

PORTIERA USCITA PATATE
POTATOES-OUTLET DOOR

PULSANTI "ON/OFF"
"ON/OFF" PUSH BUTTONS

ELETTROVALVOLA 3/4" (sul fianco)
ELECTROVALVE 3/4" (on the side)

PIEDINI DI FISSAGGIO
FLOOR FIXING FEET

COPERCHIETTO (CON MAGNETE)
BLACK COVER (WITH MAGNET)

SENSORE DEL COPERCHIO
SENSOR OF THE BLACK COVER

SCARICO (sul retro)
EXHAUST (on the back-side)

CENTRALINA B.T. (24V)
LOW-TENSION PCB (24V) CASE

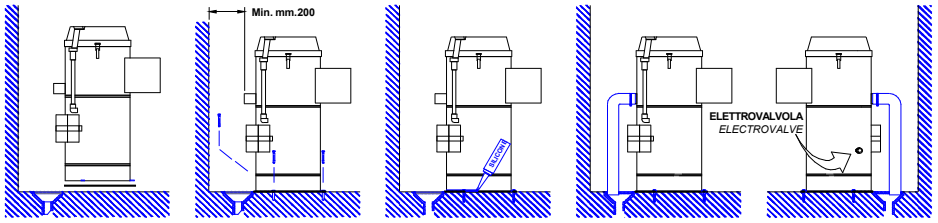
BASAMENTO INOX
STAINLESS STEEL BASE

INSTALLAZIONE ED USO

RICEVIMENTO DEL MACCHINARIO:
Dopo aver tolto l'imballo, assicurarsi dell'integrità del macchinario; non utilizzare apparecchi danneggiati dal trasporto! In caso di dubbio rivolgersi al fonitore.

CONTROLLI PRELIMINARI:
Prima di collegare il motore è importante assicurarsi che i dati contenuti nella targa (solitamente applicata sulla cassetta della centralina elettrica) corrispondano a quelli della rete di distribuzione elettrica del Vostro esercizio (cfr. pag.09).
La sicurezza elettrica del macchinario oggetto del presente "manuale per l'utilizzatore" è garantita solo quando lo stesso è accuratamente collegato ad un efficace impianto di messa a terra (come previsto dalle vigenti norme di sicurezza elettrica).
Il costruttore declina ogni responsabilità per eventuali danni causati dalla mancanza di messa a terra dell'impianto elettrico. Per una corretta installazione occorre prevedere un interruttore omnipolare con distanza di apertura dei contatti di almeno 3 mm.. Se sono presenti dei fusibili, il valore consigliato è di 10 A.
Sul cavo di alimentazione del macchinario andrà installata, da personale professionalmente qualificato, una spina compatibile con il tipo di presa esistente sull'impianto di distribuzione elettrica principale. E' fatto divieto l'utilizzo di adattatori elettrici, prese multiple e/o prolunghe. Nei modelli con motore trifase non è previsto l'utilizzo del neutro. Si consiglia di predisporre un rubinetto a parete per l'ingresso dell'acqua.

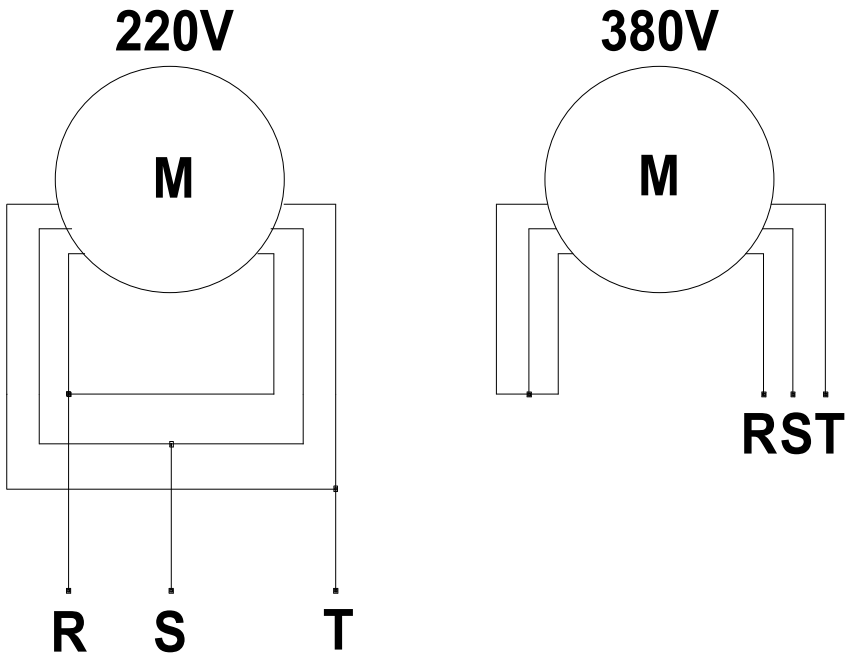
RACCOMANDAZIONI:
Questa apparecchiatura deve essere destinata solo all'uso per cui è stata espressamente concepita, e cioè per la pelatura di patate crude. Ogni altro utilizzo è da considerarsi improprio e quindi pericoloso. L'apparecchiatura deve essere utilizzata solo da personale addestrato all'uso della stessa.
L'installazione deve essere effettuata seguendo le presenti istruzioni e solo da personale professionalmente qualificato.
Pulire bene la zona dove andrà posizionato il Pelapatate. Per una perfetta installazione si consiglia di interporre un foglio di gomma tra il pavimento ed il Pelapatate.
Fissare il Pelapatate utilizzando gli appositi tasselli in dotazione allo stesso.
Una volta che il Pelapatate è stato fissato, si consiglia di applicare un leggero strato di silicone (o prodotto con le stesse caratteristiche) sul fondo del basamento.
Collegare quindi lo scarico alla fognatura con un tubo flessibile con diametro inteno mm.80.
Collegare poi l'ingresso dell'acqua da 3/4" all'impianto idraulico (è consigliato predisporre un rubinetto a parete).



CAMBIO DI TENSIONE
CHANGING THE VOLTAGE

ATTENZIONE: Prima di procedere a qualsiasi intervento straordinario al normale funzionamento del macchinario oggetto del presente "manuale dell'utilizzatore", si raccomanda di scollegare la spina di alimentazione dello stesso dalla rete di distribuzione elettrica principale.

I modelli trifase vengono solitamente forniti collegati a 380V (se non diversamente richiesto). Per modificare la tensione in 220V (sempre trifase), procedere come da figura, assicurandosi che i fili che portano tensione alla basetta siano collegati allo "0" ed al morsetto con la tensione desiderata.

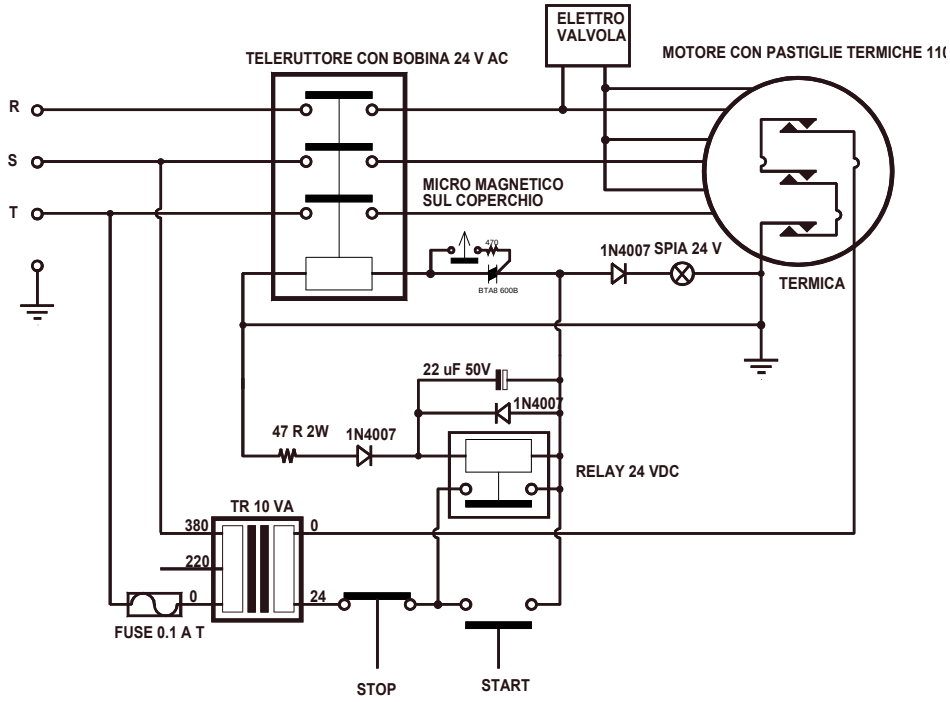


WARNING: *Before proceeding to any operation extraordinary to the normal working of the equipment subject of the present "user manual", it is recommended to disconnect the electric feeding-plug of the same from the main electric net.*

The three-phase models are usually supplied connected at 380V (if not different required). To change the voltage into 220V (always three-phase), proceed as showed hereinbefore, making sure that the wires that lead the tension to the base are connected to "0" and to the terminal with the desired tension.

SCHEMA ELETTRICO E DI COLLEGAMENTO
ELECTRIC DIAGRAM AND CONNECTION

ATTENZIONE: Prima di procedere a qualsiasi intervento straordinario al normale funzionamento del macchinario oggetto del presente "manuale dell'utilizzatore", si raccomanda di scollegare la spina di alimentazione dello stesso dalla rete di distribuzione elettrica principale.



WARNING: *Before proceeding to any operation extraordinary to the normal working of the equipment subject of the present "user manual", it is recommended to disconnect the electric feeding-plug of the same from the main electric net.*

INSTALLATION AND USE

RECEIVEMENT OF THE EQUIPMENT:

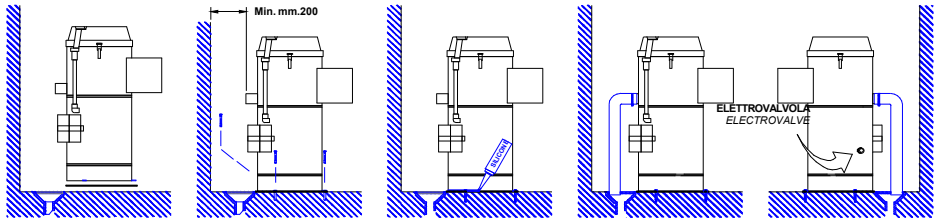
After having removed the packaging, ascertain Yourself of the integrity of the equipment; do not use damaged equipments! In case of doubt contact the supplier of the equipment.

PRELIMINARY CHECKS:

Before connecting the motor it is important to make sure that the data contained in the motor data-plate (usually applied onto the PCB case) corresponds to those of the main electric net of Your establishment (chk. page 10).
The electric safety of the equipment subject of the present "user manual" is guaranteed only when the same is carefully connected to an effective grounding-system (as foreseen in the electric-safety-standards in force).
The manufacturer declines each responsability for probable demages caused from the want of the grounding-connection of the electric-plant. For a correct installation it must be foreseen an omnipolar switch (of which contacts the opening distance must be at least 3 mm.). If there is any fuse, the suggested value is 10A.
Onto the feeding wire of the equipment it must be installed, from personnel professionally qualified, a plug compatible with the socket of the main electric net of Your establishment. It is forbidden using electric-adapters, multiple-sockets and/or extension-sockets. For the three-phase motors it is not foreseen the neutral.
It is suggested to foresee a water-tap to the wall for the water-inflowing.

ADVICES:

This equipment is destined only to the use for which it has been expressly conceived, and precisely for peeling raw-potatoes. Each other use has to be considered improper and then dangerous.
This equipment must only be used from personnel trained to use the same.
The installation must be carried out following the present instructions and only from personnel professionally qualified.
Clean the area where the Potatoes-peeler has to be positioned. For a perfect installation it is suggested to interpose a rubber-sheet between the Potatoes-peeler and the floor. Fix the Potatoes-peeler by means of the endowded plugs.
Once that the Potatoes-peeler have been fixed to the floor, it is suggested to apply some silicon (or a product with same characteristics) onto the bottom of the base.
Connect the exhaust to the drain-system with a flexible pipe (internal diam. mm.80).
Connect the water inflowing (3/4") to the main hydro-plant (it is suggested to foresee a water-tap to the wall).



INSTALLAZIONE ED USO

FUNZIONAMENTO:

Questa apparecchiatura deve essere destinata solo all'uso per cui è stata espressamente concepita, e cioè per la pelatura di patate crude. Ogni altro utilizzo è da considerarsi improprio e quindi pericoloso. L'apparecchiatura deve essere utilizzata solo da personale addestrato all'uso della stessa.
Assicurarsi che la portiera uscita patate sia ben chiusa.
Se così non fosse: chiudere bene la portiera uscita patate per mezzo dell'apposita maniglia di chiusura della portiera uscita patate.
Collegare la spina di alimentazione della macchina all'impianto di distribuzione elettrica principale.
Posizionare un recipiente al di sotto della portiera uscita patate, così da semplificare la raccolta del prodotto a fine lavorazione.
Rimuovere il coperchietto nero ed introdurre le patate nella camera di pelatura (max. Kg.20 ca.).
Riposizionare il coperchietto nero in modo tale che il magnete applicato sulla banda inox dello stesso vada a coincidere con il sensore inserito nel tubo porta-protezione.
Premere il pulsante di avvio "I" (verde): il flusso dell'acqua all'inteno della camera di pelatura si azionerà automaticamente (grazie all'elettrovalvola posta all'ingresso dell'acqua).
Trascorso il tempo necessario a completare il ciclo di pelatura (ca. 3 min.), aprire la portiera uscita patate così da consentire al prodotto di fuoriuscire automaticamente per forza centrifuga.
Premere il pulsante di stop "0" (rosso): il flusso dell'acqua all'inteno della camera di pelatura si arresterà automaticamente.
Il Pelapatate è ora pronto per un altro ciclo lavorativo.
A fine lavorazione, chiudere la portiera uscita patate ed azionare il motore così da risciacquare la camera di pelatura.
Nel caso in cui il motore non dovesse funzionare correttamente, consultare il capitolo "GUASTI E FUNZIONAMENTO ANORMALE" (Pag.11).

BREAKDOWNS AND MALFUNCTIONS

IF THE MOTOR DOES NOT OPERATE CORRECTLY, IT COULD BE THAT:

1) The feeding-plug is not well-taped into the socket of the main electric net.
-Retap the electric feeding-plug properly.
2) The main switch is "OFF".
-Turn it "ON".
3) One (or more) fuses of the main switch are broken.
-Check the fuses of the main switch.
4) The black-cover is not properly positioned in its seat so the magnet assembled on it does not allow the motor working.
-Check the positioning of the black-cover.
5) The thermal-protection has intervented in cause of an overload of work.
-Hold on few minutes that the motor gets colder.

IF THE PRODUCT IS NOT SATISFACTORY:

1) The abrasive turning-plate and/or the abrasive sheet are worn.
-Replace it (them) with the genuine spare-part(s).

WARNING: *If, after having verified the previous points, the malfunction persists, contact the Customer Servicing Center that will be indicated to You from the Supplier of the equipment in Your possession.*

WARNING: *Nobody has the right to disassemble the equipment looking for demages; the penalty is the immediate expiration of the guarantee.*

DEMOLITION ON THE EQUIPMENT

To alienate the equipment subject of the present "user manual", it is recommended to respect the following advices:

** DISCONNECT THE EQUIPMENT FROM THE MAIN ELECTRIC NET.*

** CUT THE ELECTRIC-FEEDING WIRE OF THE SAME.*

** DO NOT LEAVE SCRAPS IN FORBIDDEN AREAS.*

** ENTRUST THE DESTRUCTION TO SPECIALIZED FIRMS, AUTHORIZED TO SWALLOW THE MATERIALS/COMPONENTS OF THE EQUIPMENT.*

GUASTI E MALFUNZIONAMENTI

SE IL MOTORE NON SI AZIONA, LE CAUSE POTREBBERO ESSERE:

1) La spina di alimentazione non è inserita correttamente nella presa della rete di distribuzione elettrica principale.
-Reinserire la spina correttamente.

2) L'interruttore generale non è inserito "ON".
-Inserire l'interruttore generale su "ON".

3) Uno o più fusibili dell'interruttore generale sono interrotti.
-Controllare i fusibili dell'interruttore generale.

4) Il coperchietto nero non è ben posizionato nell'apposita sede e, di conseguenza, il microinterruttore applicato allo stesso non dà il consenso al motore.
-Controllare il posizionamento del coperchietto nero.

5) E' intervenuto il termico salvamotore a causa di un sovraccarico di lavoro.
-Attendere qualche minuto che il motore si raffreddi.

SE IL RISULTATO DELLA LAVORAZIONE E' INSUFFICIENTE:

1) Il piano girevole e/o la lamiera abrasiva sono usurati.
-Sostituire le parti usurate con nuovi ricambi originali.

ATTENZIONE: Se dopo aver verificato i precedenti punti il malfunzionamento persiste, contattare il Centro Assistenza che Vi sarà segnalato dal fornitore del macchinario in Vostro possesso.

ATTENZIONE: Nessuna persona non autorizzata deve accedere all'apparecchiatura alla ricerca di guasti, pena la scadenza immediata della garanzia.

DEMOLIZIONE DEL MACCHINARIO

Per alienare il macchinario oggetto del presente "manuale dell'utilizzatore", si raccomanda di rispettare le seguenti avvertenze:

* SCOLLEGARE IL MACCHINARIO DALL'IMPIANTO DI DISTRIBUZIONE ELETTRICA PRINCIPALE.

* TAGLIARE IL CAVO DI ALIMENTAZIONE ELETTRICA DELLO STESSO.

* NON ABBANDONARE I ROTTAMI IN ZONE VIETATE.

* AFFIDARE LA DEMOLIZIONE A DITTE AUTORIZZATE ALLO SMALTIMENTO DEI MATERIALI COMPONENTI IL PREDETTO MACCHINARIO.

INSTALLATION AND USE

WORKING:

This equipment is only destined to the use for which it has been expressly conceived, and precisely for peeling raw-potatoes. Each other use has to be considered improper and then dangerous.
This equipment must only be used from personnel trained to use the same.
Make sure that the potatoes-outlet-door is closed (locked).
If not: close the potatoes-outlet-door by means of the proper locking-handle.
Connect the feeding-plug to the socket of the main electric net.
Place a container under the potatoes-outlet-door, so to simplify the collect of the product.
Remove the black-cover and introduce the potatoes into the peeling-chamber (max. Kg.20 abt.).
Reposition the black-cover so that the magnet applied onto the stainless-steel band coincides with the sensor-holder tube.
Press the start push-button "I" (green): the water-inflowing will automatically starts (by means of the electrovalve placed onto the s/s base).
Elapsed the necessary time to complete the peeling-cycle (abt. 3 min.), open the potatoes-outlet-door and the potatoes will automatically get out by centrifugal force.
Press the stop push-button "0" (red): the water-inflowing will automatically stops.
The Potatoes-peeler is now ready for a new working-cycle.
At the end of the working-cycles, close the potatoes-outlet-door and set the motor in action so to rinse the peeling-chamber.
If the motor does not operate correctly, consult chapter "BREAKDOWNS AND MALFUNCTIONS (Page 12).

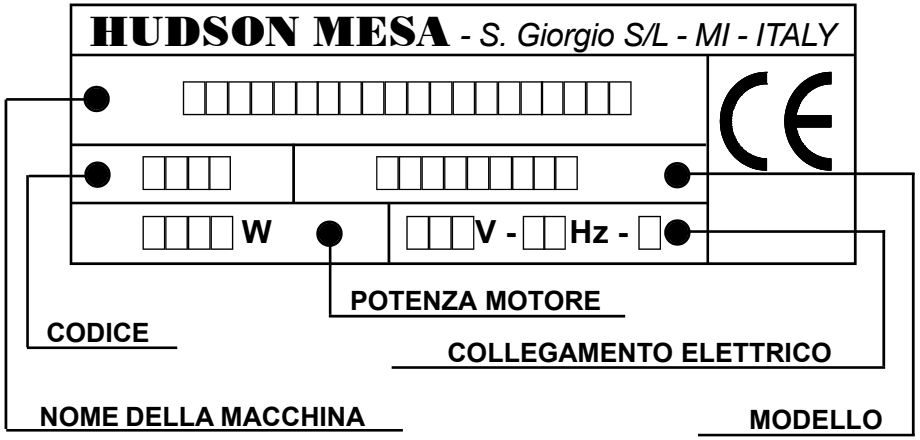
PULIZIA E MANUTENZIONE

Prima di procedere a qualsiasi operazione di pulizia o manutenzione, si raccomanda di scollegare la spina di alimentazione dall'impianto di distribuzione elettrica principale.
Per un'efficace pulizia della camera di pelatura si consiglia di rimuovere il coperchietto nero, sganciare la tramoggia di carica e, dopo avere estratto il piano girevole, procedere ad un accurato lavaggio dell'interno del Pelapatate.
Per la pulizia esterna della macchina è sufficiente utilizzare uno strofinaccio inumidito con acqua: mai usare solventi o prodotti abrasivi.

ATTENZIONE: non lavare il Pelapatate con getti d'acqua diretti e ad alta pressione.

l Pelapatate di nostra produzione non necessitano di alcuna lubrificazione; è comunque buona norma mantenerli in efficienza facendoli revisionare periodicamente e da personale professionalmente qualificato.
Il piano girevole e la lamiera abrasiva sono invece facilmente sostituibili estraendo manualmente il particolare usurato e rimpiazzandolo con il ricambio originale.
L'utilizzo di ricambi non originali può compromettere seriamente il buon funzionamento dell'apparecchiatura ed è quindi da ritenersi improprio e pericoloso.
Il costruttore declina qualsiasi responsabilità derivante dall'utilizzo di particolari o ricambi non originali.

DATI DI TARGA



CLEANLINESS AND MAINTENANCE

Before proceeding any cleanliness or maintenance operation, it is recommended to disconnect the electric feeding-plug from the main electric net.
For an effective cleaning of the peeling-chamber we suggest to remove the black-cover, unhook the loading-hopper and, after having extracted the turning-plate, proceed to an accurate cleaning of the inside of the Potatoes-peeler.
To clean the external structure of the Potatoes-peeler it is sufficient using a moisten duster: do not use solvents or abrasives.

WARNING: *do not clean the Potatoes-peeler with direct (and/or high-pressure) water-spouts.*

The Potatoes-peelers of our production do not need any lubrication; however it is a good rule keeping them in full working order overhauling them periodically and from personnel professionally qualified.
The turning-plate and the abrasive-sheet are easily replaceable: it is sufficient to (manually) extract the weared part and replace it with a genuine spare-part.
The use of non genuine spare-parts could seriousely compromise the functionnality of the equipment and it has to be considered improper and then dangerous.
The manufacturer declines each responsability for probable demages caused from the use of non genuine spare-parts.

MOTOR DATA-PLATE